



1月1日～3日限定プラン

三が日プラン

営業時間11:30～18:00

ご予約…12月15日まで／ご人数の変更…12月25日まで



西洋料理

¥8,000コース

オードブル盛り合わせ
コンソメスープ
白身魚 ワイン蒸し
牛サーロイン
デザート
コーヒー
パンとバター

¥9,000コース

オードブル盛り合わせ
コンソメスープ
白身魚 ワイン蒸し
牛フィレ肉の
赤ワインソース
デザート
コーヒー
パンとバター

¥10,000コース

オードブル盛り合わせ
コンソメスープ
白身魚 ワイン蒸し
シャーベット
和牛フィレ肉の
マデラソース
メロン
ケーキ
コーヒー
パンとバター

¥12,000コース

オードブル盛り合わせ
コンソメスープ
オマールエビ 白ワイン蒸し
シャーベット
和牛フィレ肉のポアレ
トリュフソース
メロン
ケーキ
コーヒー
パンとバター

中国料理

¥8,000コース

前菜の盛り合わせ
海老のチリソース
ダッグロースの
蒸しパン包み
揚げ物2種
鶏肉と烏賊の炒め
玉子とろみスープ
本日の食事
デザート

¥10,000コース

前菜の盛り合わせ
フカヒレの煮込み
揚げ大海老のチリソース
ダッグロースの
蒸しパン包み
蟹爪と春巻
牛肉のXO醤炒め
鶏肉の蒸しスープ
本日の食事
デザート

日本料理 (御節会席)

¥9,000コース

前菜の盛り合わせ
海老と野菜の塩味炒め
ダッグロースの
蒸しパン包み
揚げ物2種
牛肉と烏賊の辛子炒め
玉子とろみスープ
本日の食事
デザート

¥12,000コース

前菜の盛り合わせ
フカヒレの煮込み
揚げ大海老のビリ辛ソース
ダッグロースの
蒸しパン包み
海老ゆば巻き特製ソース
牛肉の黒胡椒ソース
鶏肉の蒸しスープ
本日の食事
デザート

¥10,000コース

先付
前菜
御吸物
御造里
蒸し物(茶碗蒸し)
焼物(旬の焼魚)
煮物(季節の煮合せ)
揚物(天婦羅)
食事
香の物
止椀
水菓子

¥12,000コース

先付
前菜
御吸物
御造里
蒸し物(茶碗蒸し)
焼物(旬の焼魚)
煮物(季節の煮合せ)
中皿(肉料理)
揚物(天婦羅)
酢の物
食事
香の物
止椀
水菓子
甘味

¥14,000コース

先付
前菜
御吸物
御造里
蒸し物(茶碗蒸し)
焼物(旬の焼魚)
煮物(季節の煮合せ)
中皿(肉料理)
揚物(天婦羅)
酢の物
食事
香の物
止椀
水菓子
甘味

※お料理・お飲物の料金にはサービス料・消費税が含まれております。※別途室料がかかります。※食材の仕入れによりメニューが変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。 2026



市川グランドホテル
〒272-0034 市川市市川1-3-18

ご予約・お問合せ

TEL.047-324-1231

代表番号 047-324-1121

<https://breezbay-group.com/ichikawa-gh/>